

CDC便り（2024年9月11日開催分）

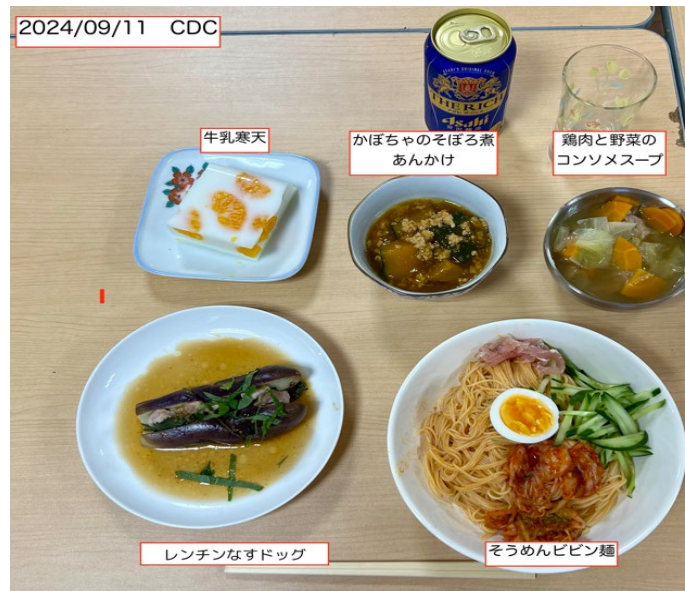
開催日 2024年9月11日 14:00～18:00

場 所 第一集会所

出席者 11名

メニュー

- 1 そうめんビビン麺
- 2 レンチンなすドッグ
- 3 カボチャのそぼろ煮あんかけ
- 4 鶏肉と野菜のコンソメスープ
- 5 牛乳寒天



一口メモ

4日の事前検討会では、21品のメニューが提案され、上記の5品が選ばれました。上記5品の中には、設置されたばかりの電子レンジを使用するメニューも、加えました。

- 1 そうめんビビン麺は、コチュジャンと白菜キムチの甘辛みが利いて、酷暑の時期にぴったりで、美味しくいただきました。
- 2 レンチンなすドッグは、設置された電子レンジを初めて使用するメニューでした。なすドッグ4個を耐熱容器にのせ、ラップがドッグに付かないよう竹串で工夫して調理した事により、見た目も綺麗で生姜も良く利いていて美味しくいただきました。
- 3 カボチャのそぼろ煮あんかけは、思ったより早くカボチャも煮えて早く出来上がりました。ただ、レシピ通りの調味料では薄味に感じたので、醤油と砂糖を少々加えたところ、美味しい仕上がりになりました。
- 4 鶏肉と野菜のコンソメスープは、鶏肉の余分な脂肪を取り除いたそうで、出汁の利いたさっぱりとした美味しいスープになりました。
また、キャベツを多めにした事により、甘みも増して美味しく、ついお代りしてしまいました。
- 5 牛乳寒天は、10月の子供会の際にどうかと試みに作製したデザートです。
甘さも抑えられていて、さっぱりとした味で堅さもちょうど良く、お子さんにも喜ばれるデザートだと思いました。

今日は、14:30頃に社会福祉協議会の方二名が、新任のご挨拶に見えて1時間程見学して行かれました。

（記 市原）